**MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA EL USO, LA INSTALACION Y LA MANTENCION DE LAS COCINAS EMPOTRABLES**

**Importante**

**La instalación, de este artefacto Debe ser realizada por personal especializado y autorizado por SEC. Respetando todas las normas dictadas por el Decreto 222 de la superintendencia de electricidad y combustibles.**

Estimado Cliente,
Usted ha comprado uno de nuestros productos y Le expresamos por lo tanto nuestro sincero agradecimiento.
Estamos seguros que este nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad, no defraudará sus expectativas. El empleo de este nuevo aparato es simple. De todos modos, antes de ponerlo en funcionamiento, para obtener los mejores resultados, es importante leer atentamente este manual.

**El fabricante no se hace responsable por eventuales daños a las cosas o a las personas, derivados de una instalación incorrecta o de un uso inadecuado del aparato.**

EL FABRICANTE

La firma no responde por eventuales inexactitudes, imputables a errores de impresión o transcripción, contenidas en este manual. Asimismo la estética de las figuras que aparecen en el manual tiene carácter meramente indicativo. La firma por otra parte se reserva el derecho de modificar sus productos cuando lo crea necesario o útil, también en el interés del usuario, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

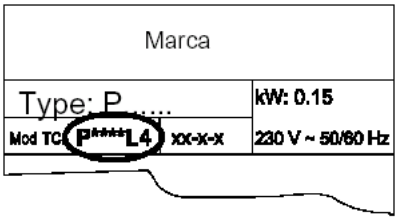
***TAPA DE CRISTAL***

Si la cocina empotrable tiene tapa de cristal, es importante:
. No apoyar ollas calientes sobre la tapa.
. Eliminar el líquido derramado sobre la tapa antes de abrirla.
. Evitar que se recaliente porque podría romperse. Apagar todos los quemadores y cocina empotrable eléctrica y esperar a que se enfríen antes de cerrarla.

***CARACTERISTICAS DE LA COCINA EMPOTRABLE***

**Advertencias:**
Este aparato está diseñado para ser encastrado en muebles.
. Los muebles deben resistir a una temperatura mínima de 90°C.
. Para una correcta instalación ver el apartado y los dibujos correspondientes.
. El uso de un aparato de cocción de gas produce humedad y calor en el local donde se encuentra. Tener el local bien aireado o instalar un dispositivo mecánico de aireación (campana de ventilación). Un uso intensivo y prolongado del equipo puede requerir aireación suplementaria (como abrir una ventana) o una forma más eficaz (como aumentar la velocidad de la campana). Este manual contiene instrucciones útiles para distintos tipos de planos de cocción. En la placa de datos en la parte inferior del aparato se lee el **modelo** (Mod. Tc). Con esta sigla, siguiendo la indicaciones de los próximos párrafos y observando los diseños incluidos al final del manual (Fig1÷33) se puede conocer la composición del aparato.

Ejemplo:



***PUNTOS DE COCCIÓN***

***Cocinas empotrables de 60 cm mandos laterales***

***Mod: P6(**)L1 (Fig. 1)***
1. Quemador semirrápido derecho (SR)
2. Plato eléctrico ø 145
3. Quemador rápido (R)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6(**)L2** ***(Fig. 2)***
1. Quemador semirrápido derecho (SR)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador triple corona (TC)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6(**)L3** ***(Fig. 3)***
1. Quemador semirrápido derecho (SR)
2. Quemador triple corona (TC)
3. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6(**)L4** ***(Fig. 4)***
1. Quemador semirrápido derecho (SR) -
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador rápido (R)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6(**)LO** ***(Fig. 5)***
1. Plato eléctrico rápida ø180
2. Plato eléctrico ø145
3. Plato eléctrico ø180
4. Plato eléctrico ø145

**Mod: P6(**)L9** ***(Fig. 6)***
1. Quemador rápido (R)
2. Plato eléctrico ø 145
3. Plato eléctrico ø 180
4. Quemador auxiliar (A)

***Cocinas empotrables de 60 cm mandos frontales***

**Mod: P6(**)F1** ***(Fig. 7)***
1. Quemador rápido (R)
2. Plato eléctrico ø 145
3. Quemador semirrápido anterior (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6(**)F2** ***(Fig. 8)***
1. Quemador triple corona (TC)
2. Quemador semirrápido posterior (SR)
3. Quemador semirrápido anterior (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P6S(**)F4** ***(Fig. 9)***
1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido posterior (SR)
3. Quemador semirrápido anterior (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

***Cocinas empotrables de 70 cm mandos frontales***

**Mod: P7(**)F3** ***(Fig. 10)***
1. Quemador triple corona (TC)
2. Quemador semirrápido posterior (SR)
3. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P7(**)F4** ***(Fig. 11)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)

**Mod: P7(**)F5** ***(Fig. 12)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)
5. Quemador triple corona (TC)

**Mod: P7(**)F6** ***(Fig. 13)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)
5. Quemador besuguera (P)

**Mod: P7(**)F7** ***(Fig. 14)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador semirrápido posterior (SR)
4. Quemador semirrápido anterior (SR)
5. Plato eléctrico ø 145

***Cocinas empotrables de 90 cm mandos frontales***

**Mod: P9(**)F2** ***(Fig. 15)***
1. Quemador triple corona (TC)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P9(**)F3** ***(Fig. 16)***
1. Quemador triple corona (TC)
2. Quemador semirrápido derecho (SR)
3. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P9(**)F4** ***(Fig. 17)***
1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)

**Mod: P9(**)F5** ***(Fig. 18)***
1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)
5. Quemador triple corona (TC)

**Mod: P9(**)F6** ***(Fig. 19)***
1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)
5. Quemador besuguera (P)

**Mod: P9(**)FB** ***(Fig. 20)***
1. Quemador triple corona (TC)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador semirrápido derecho (SR)
4. Quemador auxiliar (A)
5. Quemador besuguera (P)

**Mod: P9(**)FC** ***(Fig. 21)***
1. Quemador rápido (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Plato eléctrico ø 145
4. Plato eléctrico ø 180

5. Quemador auxiliar (A)
6. Quemador semirrápido derecho (SR)

**Mod: P9(**)FD *(Fig. 22)***
1. Quemador triple corona izquierdo (TC)
2. Quemador auxiliar (A)
3. Quemador triple corona derecho (TC)

**Mod: P9(**)FN *(Fig. 23)***
1. Quemador rápido izquierdo (R)
2. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
3. Quemador rápido central (R)
4. Quemador semirrápido central (SR)
5. Quemador auxiliar (A)
6. Quemador semirrápido derecho (SR)

***Cocinas empotrables de 90 cm mandos laterales***

**Mod: P9(**)L5 *(Fig. 24)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)
3. Quemador triple corona (TC)
4. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
5. Quemador semirrápido derecho (SR)

**Mod: P9(**)LB *(Fig. 25)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador triple corona (TC)
3. Quemador besuguera (P)
4. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
5. Quemador semirrápido derecho (SR)

**Mod: P9(**)LC *(Fig. 26)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Plato eléctrico ø 180
3. Quemador rápido (R)
4. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
5. Plato eléctrico ø 145
6. Quemador semirrápido derecho (SR)

**Mod: P9(**)LN *(Fig. 27)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido central (R)
3. Quemador rápido izquierdo (R)
4. Quemador semirrápido izquierdo (SR)
5. Quemador semirrápido central (SR)
6. Quemador semirrápido derecho (SR)

***Cocinas empotrables Dominó***

**Mod: P3(**)FE *(Fig. 28)***
1. Quemador triple corona (TC)

**Mod: P3(**)FF *(Fig. 29)***
1. Quemador auxiliar (A)
2. Quemador rápido (R)

**Mod: P3(**)FG *(Fig. 30)***
1. Quemador besuguera (P)

**Mod: P3(**)FH *(Fig. 31)***
1. Plato eléctrico ø 145
2. Plato eléctrico ø 180

**Mod: P3(**)FM *(Fig. 32)***
1. Plato eléctrico ø 145
2. Plato eléctrico ø 180
3. Señalador de línea
4. Señalador calor residuo

**Mod: P3(**)FR *(Fig. 33)***
1. Placa grill ø 350 x 200
3. Indicator de línea
4. indicator de calor residual

**USO DE LA COCINA EMPOTRABLE**

***Quemadores de gas***
El flujo de gas hacia los quemadores es regulado por las llaves de la fig. 36. Según el modelo las serigrafías de los símbolos pueden estar sobre los mandos o sobre el panel de mandos. Haciendo coincidir el índice con los símbolos serigrafiados se obtienen las regulaciones siguientes:

- ● Llave cerrada, ninguna salida de gas
- Potencia máxima, salida máxima de gas
- Potencia mínima, salida mínima de gas

***Encendido de los quemadores***

***- Quemadores sin válvula de seguridad***
Para encender un quemador de gas que no tiene encendido eléctrico o uno eléctrico cuando falta corriente eléctrica, hay que acercar una llama a la parte superior del quemador, apretar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el mando correspondiente hasta hacer coincidir el símbolo con la referencia del panel de mandos.
Para obtener la salida de gas girar el mando hasta que coincida con la llama mínima.
**Todas las posiciones de funcionamiento deben estar entre la llama máxima y la mínima, nunca entre la posición de llama máxima y el punto de apagado.**
Para apagar el quemador girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de "llave cerrada"

***- Quemadores con encendido eléctrico***

❖ **Modelos con botón de encendido**

Para encender un quemador, apretar el botón de encendido y girar el mando hasta la posición de máxima salida del gas (símbolo ). Tener apretado el botón de encendido hasta que se encienda el quemador, después regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

❖ **Modelos con encendido incorporado en los mandos**

Estos modelos se identifican con el símbolo cerca del símbolo ( Máxima salida de gas). Para encender un quemador, apretar y girar el mando hasta la posición de máxima salida de gas y no soltarlo hasta que se encienda; después regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

***Nota:***
Si las condiciones locales de la distribución del gas dan problemas de encendido al quemador con el mando en posición de llama máxima, se aconseja repetir la operación con el mando en posición de llama mínima antes de colocar el recipiente sobre la rejilla.

***- Quemadores con válvula de seguridad***
Algunos modelos poseen una válvula de seguridad que hace que la salida del gas se interrumpa automáticamente cuando el quemador se apaga. Para restablecer el funcionamiento llevar el mando a la posición ● y repetir la operación de encendido que se describe en los próximos párrafos.

❖ **Uso del quemador**

Según el tipo de encendido eléctrico, proceder de la manera siguiente:

En los modelos provistos de encendido incorporado en el mando, girar el mando del gas hasta la posición de máxima salida, apretar y mantener la presión unos 4 ó 5 segundos. Soltar el mando y regular la llama girando hasta lograr la intensidad deseada.

**Advertencia**:
**El encendedor no puede ser accionado más de 15".**
**Si después de ese tiempo el quemador todavía no se ha encendido o se apagó por causas accidentales, esperar 1 minuto antes de repetir la operación.**

En los modelos que poseen botón de encendido hay que girar el mando del gas hasta la posición máxima, apretar el botón de encendido y el mando y no soltarlo antes de 4 ó 5 segundos. Después soltar el mando y regular la llama girando el mando hasta la intensidad deseada.

***Uso de las rejillas***

Las rejillas del plano de cocción han sido proyectadas para el uso seguro. Comprobar si están en equilibrio antes de utilizarlas. Las gomas de apoyo deben estar bien colocadas. Revisar si están bien asentadas y en equilibrio antes de utilizar el aparato. Además, inspeccionar que las gomas de apoyo estén completas y colocadas correctamente.

***Rejilla para ollas pequeñas*** *(Fig. 34)*

Se apoya sobre la rejilla del quemador auxiliar más pequeño cuando se utilizan recipientes de diámetro pequeño.

***Rejilla especial para wok*** *(Fig. 35 opcional)*

Se apoya sobre la rejilla de triple corona cuando se usan woks o recipientes de fondo cóncavo. Para no producir graves daños al quemador ***se recomienda no utilizar ollas woks sin esta rejilla especial y no utilizarla para las ollas de fondo plano.***

***Elección del quemador***

El símbolo que aparece en el panel (dibujo fig. 36) al lado de los mandos sirve para asociar el mando al quemador. La elección del quemador más apropiado depende del diámetro y la capacidad de las ollas (ver tablas). Es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar su rendimiento.

| | ***Diámetro ollas*** | |
|---|---|---|
| ***Quemador*** | **Diámetro mínimo** | ***Diámetro máximo*** |
| Auxiliar | 60 mm*(conreducción)* | 140 mm |
| Semirápido | 160 mm | 200 mm |
| Rápido | 200 mm | 240 mm |
| Triple corona | 240 mm | 260 mm |
| Besuguera | Medidas máximas: 140X350 mm | |

## Encimeras Eléctricas

**No colocar los alimentos directamente sobre las planchas eléctricas. Usar ollas o recipientes apropiados.**

**Encendido de la encimera**

El encendido de la encimera eléctrica se efectúa girando los mandos a la posición deseada.
Los números de 1 a 6 o de 1 a 11 (fig. 37), (para encimeras dotadas de conmutador o de regulador de energía) indican las posiciones con temperaturas crecientes (V. Tabla).
El funcionamiento de la encimera eléctrica es señalado por el testigo luminoso del panel de mandos.

- La encimera no debe funcionar vacía. El uso de la encimera vacía puede provocar incendios.
- No se debe derramar líquidos sobre la encimera cuando esta caliente.
- Usar exclusivamente ollas de fondo plano, de modo que cubran toda la superficie de la encimera.

| *Posición de mando* | | ***Tipo de cocción*** |
|---|---|---|
| 0 | 0 | Apagado |
| 1<br>2 | 1<br>2 | Para derretir mantequilla o chocolate |
| 2 | 2<br>3<br>4 | Para mantener calientes los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquidos |
| 3 | 4<br>5<br>6 | Para calentar cantidades más grandes de líquidos y concentrar cremas y salsas |
| 4 | 7<br>8 | Ebullición lenta, para sopas, pastas, arroces, cocción a vapor, chuletas y frituras en general |
| 4<br>5 | 8<br>9<br>10 | Para dorar carne, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua |
| 6 | 11<br>12 | Frituras rápidas, chuletas a la parrilla, etc. |

**Tipo de encimera**

La encimera puede tener un plato normal o uno rápido.
El plato normal es completamente negro, mientras que el rápido tiene un sello rojo en el centro.
Para conocer sus características técnicas consultar la sección “Características de la Encimera – Punto de cocción”.
El plato rápido se diferencia del normal principalmente porque:

- Tiene más potencia.
- Llega más rápido a la temperatura deseada.

**Encimera Vitrocerámica**

La encimera vitrocerámica transmite rápidamente el calor en sentido vertical desde las resistencias situadas debajo hasta las ollas apoyadas sobre él.
El calor no se propaga en sentido horizontal por lo que el vidrio permanece “frío” a pocos centímetros de la zona de cocción.

Las zonas de cocción están controladas por un conmutador de 7 posiciones o por un regulador continuo de energía de 13 posiciones como indica la figura 37.
La intensidad del calentamiento de las zonas está regulada de forma creciente desde la posición "0" (apagado) a la "6" o a la "11" (máx).
Cuando la encimera está funcionando, el piloto está encendido.
Cuando la temperatura de la zona de cocción es superior a 70°C, el piloto "calor residual" se enciende para señalar que la zona está caliente.
Este piloto permanece encendido una vez apagada la zona de cocción para señalar que la zona aun está caliente.
El calor residual persiste durante largo tiempo una vez apagada la zona de cocción.

**Durante este tiempo no toque la zona de cocción ni deje que los niños se acerquen.**

El piloto se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de 70°C.

**Consejos de seguridad para el manejo de la Encimera**

- ☞ Antes de encenderlo, compruebe cuál es el mando de la zona de cocción deseada. Se aconseja colocar el recipiente sobre la zona de cocción antes de encenderla y retirarlo una vez apagada.
- ☞ Utilizar recipientes de fondo regular y plano (atención con los recipientes de fundición). Los fondos irregulares pueden rayar la superficie de vitrocerámica. Compruebe que el fondo esté limpio y seco.
- ☞ No utilice el plano si la superficie está rota o dañada.
- ☞ Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes durante largo tiempo (aprox. 30 min.) después de apagarlas.

- No apoye objetos pesados ni punzantes sobre la encimera vitrocerámica.
- Si observa grietas en la encimera, desconéctelo de la red eléctrica y llame al servicio técnico autorizado.
- La intensidad de las lámparas halógenas de la encimera de cocción no debe ser alta.
- No colocar los alimentos directamente sobre la encimera vitrocerámica. Usar ollas o recipientes apropiados.

***Tipos de zonas de cocción***

**Zona radiante "3 circuitos"**

El elemento calentador está formado por 3 resistencias eléctricas que pueden funcionar juntas o por separado según la posición del conmutador de siete posiciones o del regulador de energía 0-11.

**Zona radiante "hi-light"**

El elemento calentador está formado por una resistencia de cinta que alcanza la temperatura de cocción en muy breve tiempo.
El funcionamiento de esta zona de cocción depende de un regulador continuo de energía.

**Zona halógena**

El elemento calentador está formado por dos lámparas halógenas y una resistencia eléctrica.
Alcanza instantáneamente la temperatura deseada
y es controlado por un regulador continuo de energía.

***INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN***

**¡Importante!**
Las instrucciones están dirigidas a un instalador autorizado por la Superintendencia de electricidad y Combustible.
El aparato debe ser instalado correctamente respetando las normas vigentes.
***Toda intervención debe realizarse cuando el aparato está desconectado.***

***Instalación en el mueble.***

La cocina empotrable puede instalarse en todo tipo de muebles resistentes al calor (temperatura mínima 90°C).
Las dimensiones del corte y las distancia mínimas entre las paredes posteriores y laterales se indican en la fig. 38 y 39.
Recuerde que:

- Cuando la cocina empotrable se encastre sin horno es obligatorio colocar un panel divisorio entre el fondo la cocina empotrable y el mueble que está debajo que debe estar a una distancia mínima de 10 mm.
- Si la cocina empotrable se instala encima del horno, coloque el divisorio a una distancia mínima de 15 mm y siga las indicaciones del fabricante del horno, manteniendo la aireación que se observa en la fig. 40. ***En todo caso cada aparato debe conectarse eléctricamente por separado,*** ya sea por razones eléctricas que de comodidad.

***Se aconseja elegir un horno con enfriamiento interno forzado.***

***Emplazamiento de la cocina empotrable***

El emplazamiento la cocina empotrable se debe realizar de la siguiente manera:

- Colocar la guarnición sellante que viene con la cocina empotrable en el perímetro de corte del mueble

(fig.38) haciendo que los extremos coincidan perfectamente sin superponerse.

- Posicionar la cocina empotrable bien centrado en el mueble.
- Fijar la cocina empotrable al mueble con las grapas, como se ilustra en la fig. 41.

Una instalación correcta impide la infiltración de líquidos.

## IMPORTANTE

## INFORMACIONES TECNICAS PARA LOS INSTALADORES

**La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantención enumeradas en este manual deben ser realizadas por personal especializado y autorizado por SEC. Respetando todas las normas dictadas por la superintendencia de electricidad y combustibles ( SEC)**

**Decreto 222 de La superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC.)**

**Titulo III: Suministro de aire y de ventilación**

**Párrafo I.-Determinación de ventilación para distintos tipos de artefactos**

**Articulo 39°** Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos para uso doméstico se instalarán en recintos con volumen mínima de 5m3. De acuerdo a su volumen, el recinto de la cocina deberá tener las ventilaciones que se indican en la tabla N° 39.1.

**Tabla N° 39.1**

**Ventilación de recintos para la instalación de cocinas, hornos y asadores**

| Volumen del recinto V ($m^3$) | N°de artefactos permitidos | Ventilaciones |
|---|---|---|
| 5 ≤ V <10 | No más de 1 | Una superior y una inferior |
| 10≤V<16 | 1 | Una inferior |
| | 2 o más | Una superior y una inferior |
| 16≤V | 1 | No requiere |
| | 2 o más | Una inferior |

Las ventilaciones tanto superiores coma inferiores deberán cumplir con los requisitos estipulados en el artículo 42° del presente reglamento. Podrá eliminarse la ventilación superior sólo cuando se consulte una campana extractora del aire conectada al exterior.

**FIGURAS VENTILACIÓN COCINAS**

**Una instalación errónea puede causar daños a las personas, animales o cosas, frente a las que el fabricante no puede ser considerado responsable.**

**Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos, durante su vida útil, podrán ser modificados exclusivamente por el fabricante o el proveedor convenientemente autorizado.**

***Conexión a la instalación de gas***

- **Antes que nada hay que asegurarse de que la distribución, el tipo y la presión del gas sean compatibles con las características del plano. Verificar estos datos en la placa que está pegada en la cocina empotrable, que también aparece en este manual.**

Las conexiones al gas deben ser realizadas por un técnico autorizado que respete las normas vigentes. Si se utilizan tubos metálicos no deben estar en contacto con partes móviles ni quedar aplastados.
*Realizar la conexión tratando de no producir ningún tipo de esfuerzo en el aparato.*
La conexión de entrada del gas es una rosca G½".
En las conexiones ISO R7 no es necesario colocar la guarnición.
En las conexiones ISO R228 es necesario colocar la arandela que se suministra.

- **Una vez realizada la conexión hay que verificar su estanqueidad pintándola con solución jabonosa.**

***Conexiones eléctricas***

El aparato debe ser conectado a la red eléctrica después de comprobar que la tensión corresponda con el valor indicado en la placa de datos y que la sección de los cables del sistema eléctrico es capaz de soportar la carga del aparato. En caso de conexión del aparato directamente a la red eléctrica, es necesario instalar entre ambos un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm adaptado a la carga eléctrica y conforme a las normas.

- **Por razones de seguridad no se deben utilizar reducciones, adaptadores ni desviadores en este tipo de conexiones.**
- **La conexión a tierra del aparato es obligatoria. El constructor declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas.**

El cable de alimentación original se puede sustituir por uno que tenga las mismas características **(tipo T90°C**). Es necesario que el extremo del cable que llega al aparato tenga el contacto a tierra color Amarillo-Verde 20 mm más largo que los otros.
Para conocer las dimensiones del cable de alimentación consultar la tabla.

| *Tipo de cocinas empotrables* | *Medidas* |
|---|---|
| Sólo con quemadores a gas | 3 x 0,50 $mm^2$ |
| Con potencia eléctrica hasta 1000W | 3 x 0,75 $mm^2$ |
| Con potencia eléctrica superior 1000W | 3 x 1,50 $mm^2$ |
| Con potencia eléctrica superior 3000W | 3 x 2,50 $mm^2$ |
| Con potencia eléctrica superior 5000W | 3 x 4,00 $mm^2$ |

***ADAPTACION A OTROS TIPOS DE GAS***

Para adaptar la cocina empotrable a un gas distinto del que está indicado en la placa de datos es necesario sustituir los inyectores. Si los inyectores de recambio no se han suministrado con el aparato se pueden pedir al Servicio Técnico Autorizado.
Los nuevos inyectores se deben seleccionar de acuerdo con la tabla de inyectores.
Los inyectores se identifican por el diámetro que aparece estampado en el cuerpo del inyector en centésimos de mm.

***Sustitución de los inyectores***

- Quitar las rejillas y el repartidor de llama del plano
- Con una llave fija sustituir los inyectores "J" (fig. 43) con otros compatibles con el gas que se utilizará.
- Volver a montar los quemadores.

***Los quemadores no necesitan de la regulación del aire principal.***

***Regulación al mínimo***

Después de haber sustituido los inyectores, encender el quemador y extraer el pomo. Poner la llave del gas al mínimo y con la ayuda de un destornillador atornillar la varilla para que la llama disminuya y desatornillarla para que aumente (fig. 43)

**Para el gas G30/G31 atornillar el tornillo de regulación a fondo.**

El resultado debe ser una pequeña llama homogénea y regular en toda la corona del quemador. Comprobar, por último, que al girar rápidamente la llave del gas desde el máximo al mínimo el quemador no se apague. En los quemadores de seguridad se debe comprobar si la llama toca ligeramente el termopar. Observar el resultado dejando el quemador encendido algunos minutos. Si se apaga hay que aumentar el mínimo.

***LIMPIEZA***

*Para una buena conservación del plano de cocción hay que dejarlo enfriar y limpiarlo después del uso.*

***No extraer los pomos de los mandos.***

***Partes esmaltadas***

Todas las partes esmaltadas deben lavarse exclusivamente con una esponja y agua enjabonada u otros productos no abrasivos. Después de utilizar el aparato hay que limpiarlo y secarlo perfectamente.

***Plano de trabajo inoxidable***

La superficie de cocción inoxidable debe limpiarse con un paño húmedo y productos específicos. Aclararlo y secarlo si es posible con una gamuza.

***Rejillas***

Las rejillas esmaltadas del plano se pueden lavar en el lavavajillas. Las rejillas de acero inoxidable pueden ponerse de color azulado debido a la temperatura. Para mejorar su aspecto es suficiente limpiarlas con una esponja metálica común.

***Quemadores***

Los quemadores de dos piezas se pueden extraer y lavar con productos idóneos. Después de la limpieza se deben secar cuidadosamente y volver a colocar correctamente. En los modelos con encendido eléctrico hay que comprobar si el electrodo "E" (fig. 45) está limpio.
En los modelos con encendido de seguridad hay que limpiar la sonda "T" (fig. 45) para permitir el funcionamiento regular de la válvula. Tanto el electrodo como la sonda deben limpiarse con cuidado.
Después de utilizar el aparato la sonda se debe secar con cuidado y volver a colocar.
*Para no dañar el encendedor eléctrico no hay que utilizarlo cuando los quemadores no están colocados.*

***Cocinas empotrables eléctricas***

Cocina empotrable eléctrica se debe limpiar cuando está tibia, con un paño húmedo. Una vez limpia se aconseja pasarle un paño impregnado de aceite mineral.

***MANTENIMIENTO***

Estos aparatos no necesitan un mantenimiento especial pero se recomienda someterlos a revisión cada dos años.
Si hay fugas de gas o los mandos de los quemadores están rígidos hay que cerrar la llave de paso del gas y llamar a la asistencia técnica.
La llave del gas defectuosa debe sustituirse junto con su guarnición.

| **Cat.: II 2H 3+** | **IT GB ES PT CH IE** | | |
|---|---|---|---|
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type | | | **G20** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **20 mbar** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.72 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 0.97 |
| R | 3.00 | 0.75 | 1.15 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 1.24 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 1.20 |
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type | | | **G30/G31** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **28-30/37 mbar** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.50 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 0.65 |
| R | 3.00 | 0.75 | 0.85 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 0.91 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 0.85 |

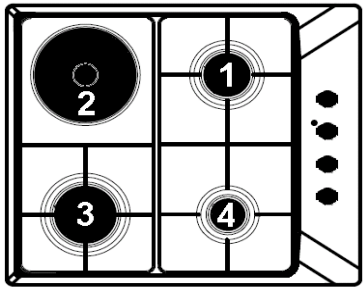
| **Only for Australian and New Zealand** | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type | | | **G20** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **1.0 kPa** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.90 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 1.18 |
| R | 3.00 | 0.75 | 1.55 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 1.60 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 1.55 |
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gás/ gaz type | | | **G30/G31** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **2.75 kPa** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.53 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 0.69 |
| R | 3.00 | 0.75 | 0.90 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 0.97 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 0.90 |

| **Other Country** | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type | | | **G20** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **20 mbar** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.72 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 0.97 |
| R | 3.00 | 0.75 | 1.15 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 1.24 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 1.20 |
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type | | | **G30/G31** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **28-30/37 mbar** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 0.50 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 0.65 |
| R | 3.00 | 0.75 | 0.85 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 0.91 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 0.85 |
| Tipo di gas/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ tipo de gás/ gaz type | | | **G110** |
| Pressione del gas/ gas pressure/ pression gaz/ presion gas/ pressão gas | | | **8 mbar** |
| Bruciatori/ burners/ bruleurs/ quemodores/ bocas de gás/ branders | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Max (kW)** | Portata/power inputs/débit gas/capacidad/vazão /debiet **Min (kW)** | Ø Iniettore/injectors/ injecteur/inyector/ injector/sproeier |
| A | 1.00 | 0.30 | 1.45 |
| SR | 1.75 | 0.44 | 1.85 |
| R | 3.00 | 0.75 | 2.60 |
| TC | 3.30 | 1.50 | 2.80 |
| P/F | 2.90 | 1.50 | 2.60 |

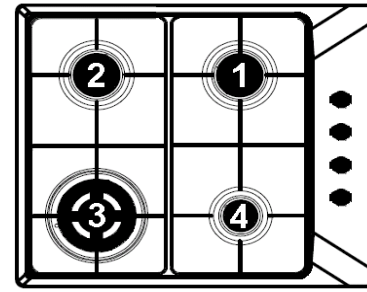
## Potencia platos eléctricos

| tipo | diámetro | potencia (W) |
|---|---|---|
| normal | Ø145 | 1000 W |
| | Ø180 | 1500 W |
| rápido | Ø145 | 1500 W |
| | Ø180 | 2000 W |

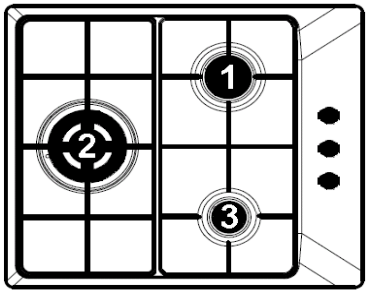
**P6**L1** Fig.1



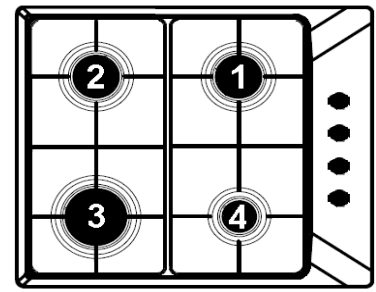

**P6**L2** Fig.2



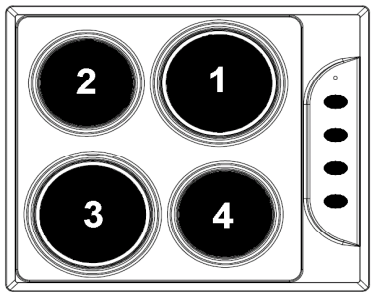

**P6**L3** Fig.3



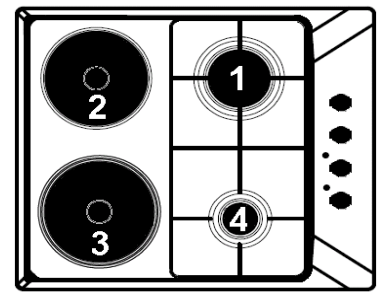

**P6**L4** Fig.4



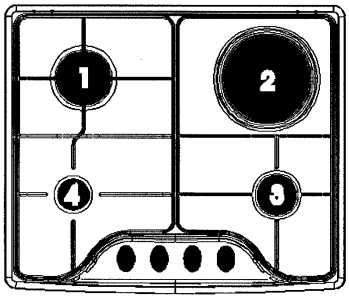

**P6**LO** Fig.5



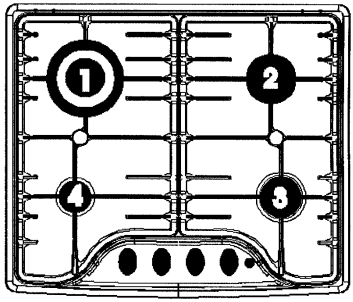

**P6**L9** Fig.6



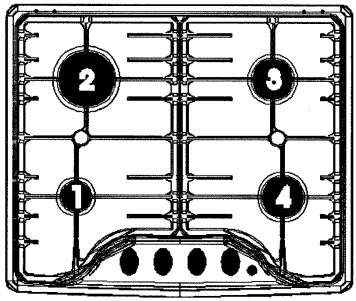
**P6**F1** Fig. 7



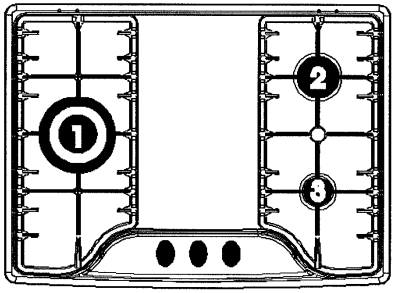

**P6**F2** Fig. 8



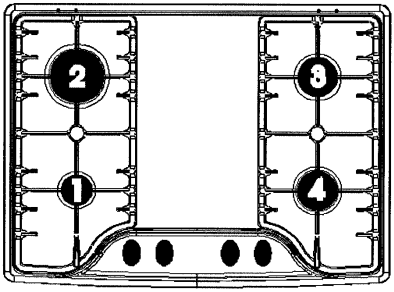

**P6**F4** Fig. 9



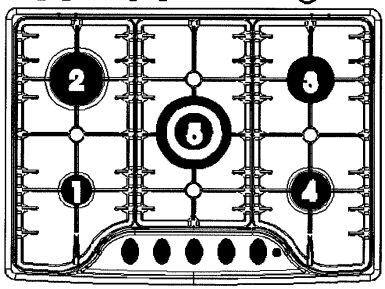

**P7**F3** Fig. 10



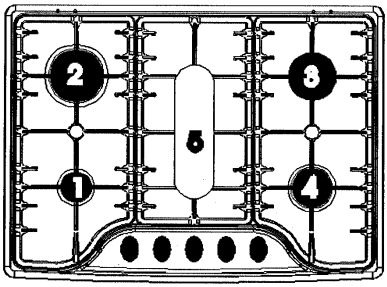

**P7**F4** Fig. 11



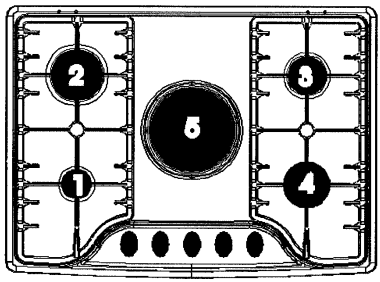

**P7**F5** Fig. 12



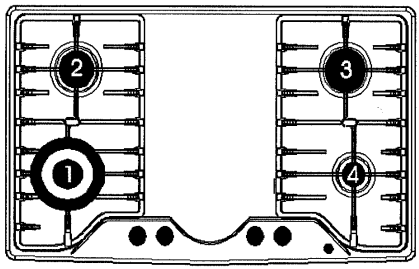

**P7**F6** Fig. 13



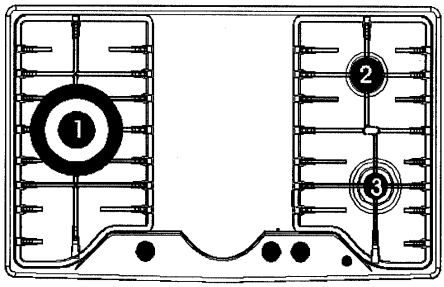

**P7**F7** Fig. 14



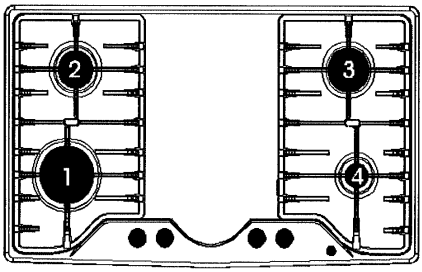
**P9**F2** FIG. 15



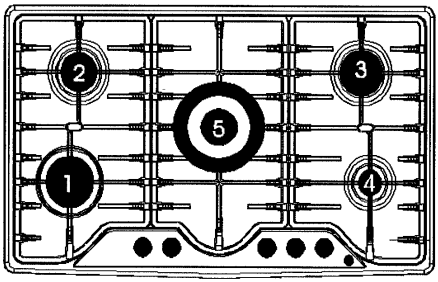

**P9**F3** FIG. 16



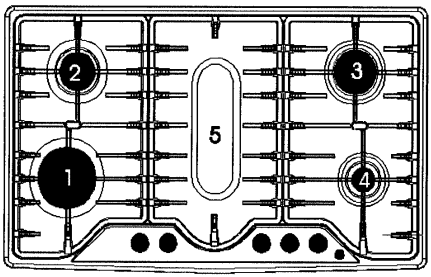

**P9**F4** FIG. 17



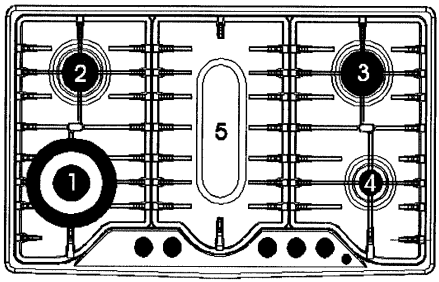

**P9**F5** FIG. 18



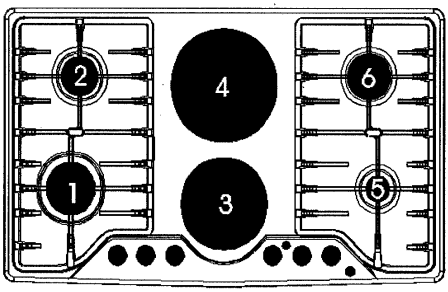

**P9**F6** FIG. 19



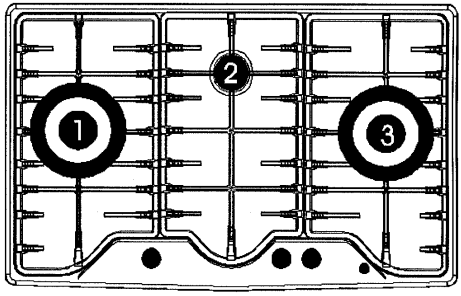

**P9**FB** FIG. 20



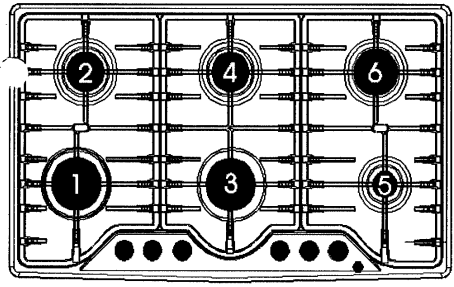
**P9**FC** FIG. 21



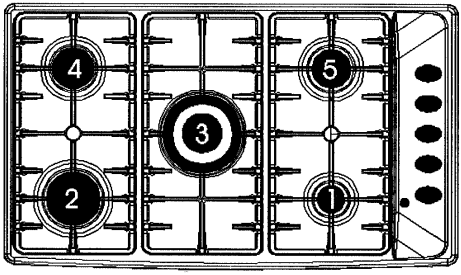

**P9**FD** FIG. 22



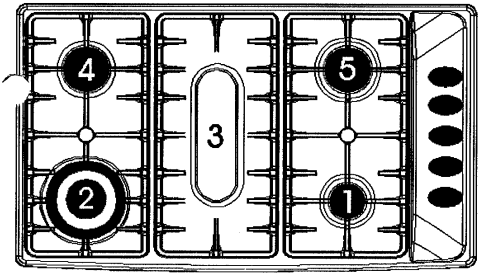

**P9**FN** FIG. 23



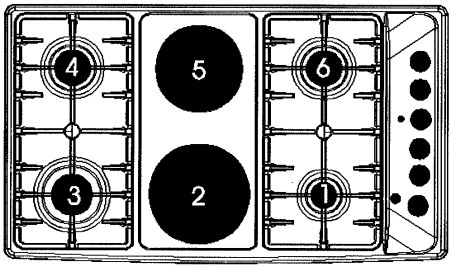

**P9**L5** FIG. 24



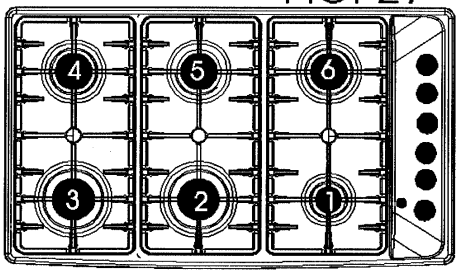

**P9**LB** FIG. 25




**P9**LC** FIG. 26

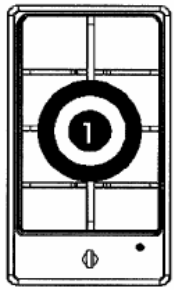



**P9**LN** FIG. 27



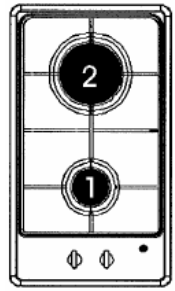
**P3**FE**

FIG. 28



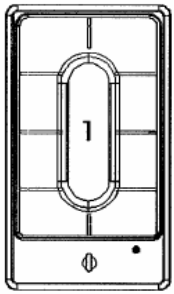

**P3**FF**

FIG. 29



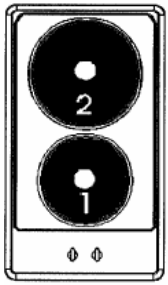

**P3**FG**

FIG. 30



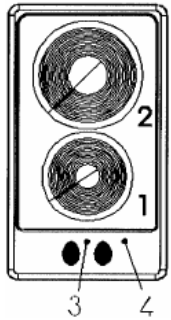

**P3**FH**

FIG. 31




**P3**FM**

FIG. 32




**P3**FR**

FIG. 33

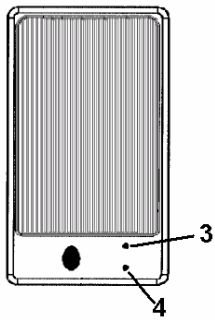


FIG. 34

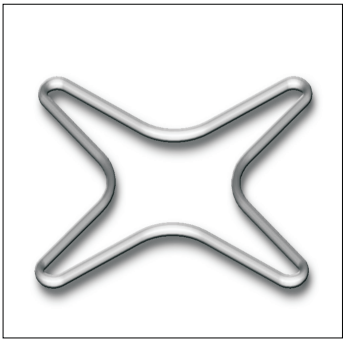


FIG. 35

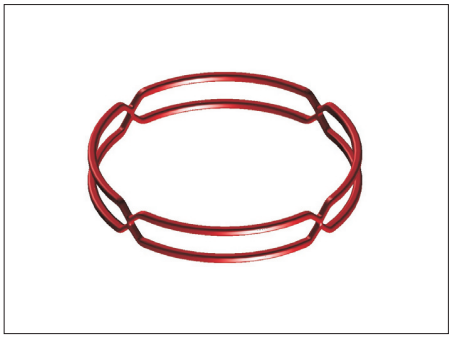


FIG. 36

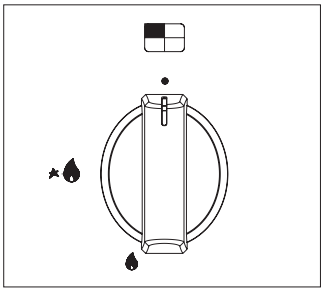


FIG. 37

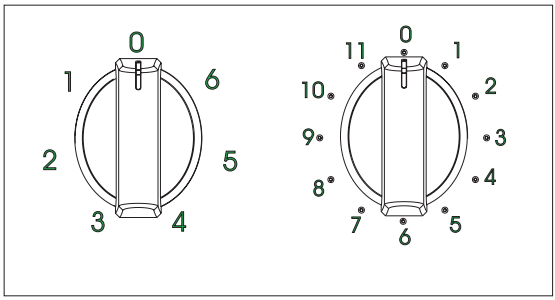



FIG. 38

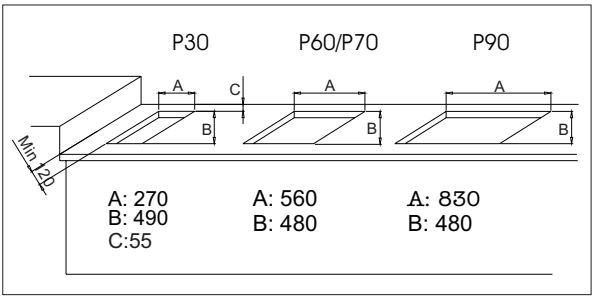



FIG. 39

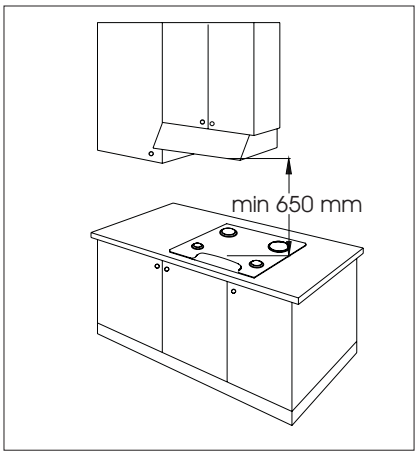


FIG. 40

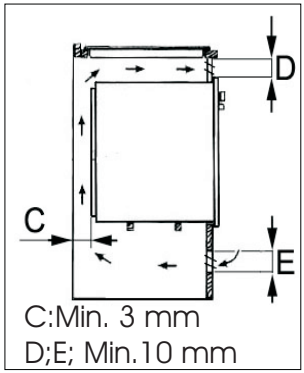



FIG. 41

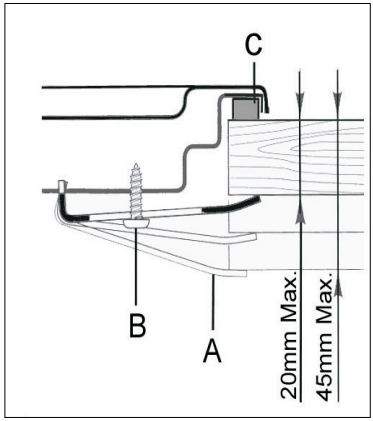



FIG. 42

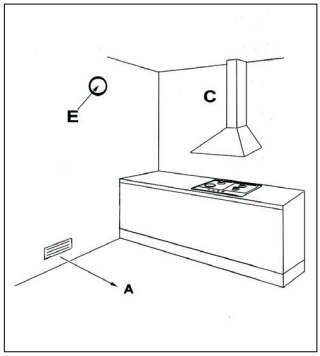



FIG. 43

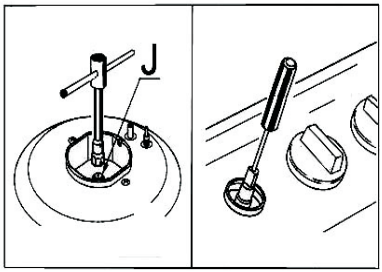
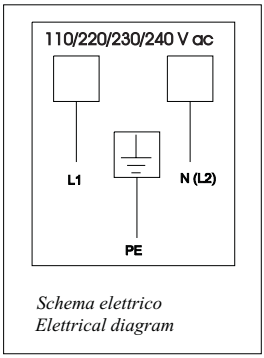



FIG. 44




*Schema elettrico*
*Elettrical diagram*

FIG. 45